



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzemeler

2 ay kaşığı maya
100 gr. yoęurt
2 yumurta
1 demet maydanoz
200 gr. beyaz peynir
300 gr. margarin
600 gr. un
1/2 limon suyu
Susam
Tuz

Mutfak Robotu'nun hamur yoğurma aparatını takın. Karıştırma haznesine unu, tuzu ve yumuşatılmış margarini koyup robotu çalıştırın. Ardından sırayla yoğurdu, 1 adet yumurtayı, suda açılmış mayayı ilave edip karıştırılmaya devam edin. Son olarak limon suyunu robota ekleyin ve son kez karıştırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika bekletin. Beyaz peynir ve robotta ince kıydığınız maydanozu kapta karıştırın. 4-5. Hamurdan bir parça alın. Unlanmış mutfak tezgahında elinizde dzleştirdikten sonra, merdane yardımıyla hafifçe aın. Poęaa hamurunun içine peynirli karışımdan koyup kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Yağlanmış fırın tepsisinin üzerine poğaaları yerleştirin. 180  C'de ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

[ML® Sade Poęaa için tıklayın](#)